



Tuna steak beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	6
8 Syarat penandaan	6
9 Penyimpanan.....	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna steak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4485-1998 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 6 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Tuna steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan dan penyimpanan tuna steak beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-2733.2-2006, *Tuna steak beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

adalah rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa tuna steak beku

3.3

potensi bahaya

adalah potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku tuna steak beku harus sesuai SNI 01-2733.2-2006, *Tuna steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi. Es untuk penanganan ikan.* Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) pisau;
- b) timbangan;
- c) bak penampungan;
- d) keranjang plastik;
- e) meja proses;
- f) pan pembeku;
- g) alat pembeku;
- h) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan tuna steak beku mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Bahan baku tuna segar

6.1.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik/segar, ukuran dan jenis tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.2 Penyiangan atau tanpa penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: apabila ikan yang diterima masih dalam keadaan utuh, ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran dan darah yang menempel di tubuh ikan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.4 Pembuatan loin

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk loin sesuai dengan ukuran yang ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pembuatan loin dilakukan dengan cara membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. Proses pembuatan loin harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 4,4°C.

6.1.5 Pengulitan dan perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, terdapat tulang, daging hitam, darah dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan loin yang rapi dan bebas dari tulang, daging merah dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: tulang, daging merah dan kulit yang ada pada loin dibuang hingga bersih. Pengulitan dan perapihan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu produk 4,4°C.

6.1.6 Sortasi mutu

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, terdapat daging merah, tulang, duri dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan loin dengan mutu yang baik dan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: sortasi mutu dilakukan dengan memeriksa loin apakah masih terdapat tulang, duri, daging merah dan kulit secara manual. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.7 Pembentukan steak

- a) Potensi bahaya: bentuk serta ukuran steak yang tidak sesuai, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan steak tuna dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin yang sudah rapi dipotong menjadi bentuk steak dengan bentuk dan ukuran yang sesuai. Pembentukan steak harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.8 Pembungkusan (*wrapping*)

- a) Potensi bahaya: pembungkusan kurang sempurna/kurang vakum dan kontaminasi bakteri.
- b) Tujuan: mendapatkan steak dalam kemasan yang vacuum dan terhindar dari kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: steak yang sudah rapih selanjutnya dikemas dalam plastik secara individual dan dikemas secara vacuum. Proses pembungkusan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal 4,4°C.

6.1.9 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
- b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.

- c) Petunjuk: loin yang sudah disusun dalam pan pembekuan, dibekukan dalam alat pembeku (*Freezer*) hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal -18°C dalam waktu maksimal 4 jam.

6.1.10 Penggelasan atau tanpa penggelasan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: melapisi ikan dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: steak yang telah dibekukan kemudian disemprot dengan air dingin. Proses penggelasan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat ikan maksimal -18°C .

6.1.11 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat steak yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: steak ditimbang sesuai berat yang ditentukan, dengan menggunakan timbangan yang sudah dikalibrasi. Penimbangan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.1.12 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: steak yang telah ditimbang kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Bahan baku tuna beku

6.2.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik, ukuran dan jenis tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.2.2 Penyiangan atau tanpa penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: apabila ikan yang diterima masih dalam keadaan utuh, ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.2.3 Pembuatan loin

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.

- b) Tujuan: mendapatkan bentuk steak sesuai dengan ukuran yang ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pembuatan steak dilakukan dengan cara membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. Proses pembuatan loin harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.2.4 Pengulitan dan Perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, terdapat tulang, daging merah dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan steak yang rapi dan bebas dari tulang, daging merah dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: tulang, daging merah dan kulit yang ada pada loin dibuang hingga bersih. Pengulitan dan perapihan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk -18°C .

6.2.5 Pembentukan steak

- a) Potensi bahaya: bentuk serta ukuran steak yang tidak sesuai, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan : mendapatkan steak meka dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin yang sudah rapi dipotong menjadi bentuk steak dengan bentuk dan ukuran yang sesuai. Pembentukan steak harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.2.6 Penggelasan atau tanpa penggelasan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: melapisi ikan dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: steak yang telah dibekukan kemudian disemprot dengan air dingin. Proses penggelasan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat ikan maksimal -18°C .

6.2.7 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat loin steak yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: steak ditimbang sesuai berat yang ditentukan, dengan menggunakan timbangan yang sudah dikalibrasi. Penimbangan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18°C .

6.2.8 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: steak yang telah ditimbang kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk tuna steak beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2. Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk. Untuk produk yang menggunakan transportasi udara, teknik pengemasan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi*.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk tuna steak beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan tuna steak beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum -25°C dengan fluktuasi suhu $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id